

Altbewährtes beim Herbst

Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 4.20

Empfehlung: Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman1/16 2.00

A,C,G,L

Beef Tatar

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.60

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Wunderer 3.80

A,C,G

Regionales Schweinskarree-Steak

mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Pommes 19.80

Empfehlung: Zweitelt Barrique 2016, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Holzter 3.80

G,L,M,O

Hendlburger

mit Erdäpfel-Wedges, Speck, Cheddar, Coleslawsalat, Zwiebel und Ketchup vom Nigl 15.80

Empfehlung: Pinot Blanc & Co 2017, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frank 3.70

A,C,G,L,O

Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel 1.80 à dag

Empfehlung: Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2019, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Hebenstreit 5.30

Schnitzel in Hanfpanier

mit gemischtem Salat 12.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Wunderer 3.80

A,C,G,L,O

Schokokoch (ca. 20 min)

Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40

Empfehlung: Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80

A,C,G

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

Die Klassiker beim Herbst

(Als 4-Gang-Menü €43 oder À la Carte)

Klane Grammlknödl mit Paradeis-Ingwer Kraut 9.20	A,C,G
<i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Wunderer 3.80	
Knusprig gegrillter mährischer Karpfen mit Erdäpfel-Kren-Pürree und Kernöl 18.80	A,C,D
<i>Empfehlung:</i> Riesling Ried Stoitzenberg 2021, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Maurer 4.30	
Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60	A,C,G,L
<i>Empfehlung:</i> Zweitelt Barrique 2016, trocken, 13 Vol.-%, Weingut Holzter 3.80	
Heidelbeer-Hanf-Schnitte 4.50	A,C,G
<i>Empfehlung:</i> Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80	

Überraschungsmenü (ab 17 Uhr)

Lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen.

		Weinbegleitung mit den exklusivsten Tropfen des Weinviertels (1/16)
3 Gänge	39.50	15.00
4 Gänge	49.50	20.00
5 Gänge	59.50	25.00
6 Gänge	69.50	30.00
7 Gänge	79.50	35.00

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte,
H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere

Vegetarisches beim Herbst (Als 4-Gang-Menü €40 oder À la Carte)

Radischengrün-Suppe

A,G,M,L

mit eingelegten Radischen und Joghurtschaum 5.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Wunderer 3.80

Rote Ravioli

A,C,G

in Salbei-Butter, mit Kräuterfrischkäse-Fülle,
auf Weinviertler „Köch“ 11.40

Empfehlung: Dreierbeziehung 2021, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Gass 3.50

Beet-Wellington

A,C,G,M

mit Vogelbeerjus und Rettichsalat 18.50

Empfehlung: Pinot Blanc & Co 2017, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frank 3.70

Quittentarte

A,C,G

mit Himbeer-Espuma und Quittensorbet 9.50

Empfehlung: Chardonnay Beerenauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

Wir empfehlen:

GINgle Bells

Weihnachtlicher Cocktail mit Gin und Zimt

Saisonalles beim Herbst (Als 4-Gang-Menü €60 oder À la Carte)

Hirschcarpaccio

A,G,L,M,O

auf Selleriecreme, mit geschmortem Topinambur, Hanfvinaigrette und
Schwarzkümmelbaguette 15.80

Empfehlung: Dreierbeziehung 2021, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Gass 3.50

Waller in Nussbutter gebraten

A,C,D,G,H

auf Karottencreme, mit Milzschnitten 19.80

Empfehlung: Riesling Ried Stoitzenberg 2021, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Maurer 4.30

Wildschweinrücken

A,C,G,M,O

mit Anis-Pastinaken-Gemüse, Spinat und Gnocchi 22.50

Empfehlung: Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2019, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Hebenstreit 5.30

Maroni-Parfait

A,C,G,H

mit marinierten Datteln und Walnusskrokant 8.60

Empfehlung: Chardonnay Beerenauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

Unsere nächsten Termine:

23.–25. November: Hasensoß' Essen ganztags

25.12. und 26.12. geöffnet bis 15 Uhr

Silvester 2022: Silvestermenü oder À la Carte

18. Februar 2023: Faschingssamstag

4. März 2023: Sautanz

Mittagsteller

Mittwoch

- Gebackene Leber mit Mayonnaise-Salat 8.80
- Geröstete Nierndln oder Leber mit Petersilerdäpfel 8.80
- Hirn mit Ei 8.80

Donnerstag

- Knödel mit Ei 8.80
- Hausgemachte Germknödel mit saisonaler Fülle und Vanillesauce 8.80

Freitag

- Zweckerl und Fisolen 8.80
- Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Kroketten und pikantem Topping 13.80

Samstag

- Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut 12.80

Sonntag

- Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle 22.10